



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05/2020

Estabelece o Plano de Prevenção de Segurança e Contingência ao Enfrentamento do Covid-19 para Escolas da Rede Municipal de Santa Rosa-RS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTA ROSA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela legislação vigente e;

Considerando os princípios que fundamentam os atos da Administração Pública, em especial os da supremacia do interesse público;

Considerando a possibilidade de retorno das atividades educacionais nas escolas municipais de ensino fundamental e educação infantil para o mês de maio 2020;

Considerando a necessidade de adoção de medidas administrativas para evitar a contaminação e/ou proliferação do Coronavírus – COVID-19;

Considerando a necessidade de implementação dos protocolos de higiene determinados pelo Ministério da Saúde;

Considerando a necessidade de desenvolvimento de programas e medidas paliativas de saúde e segurança do município em relação aos servidores;

Considerando que o serviço público possui envolvimento de servidores no atendimento aos contribuintes em diversas secretarias do município, bem como a realização de reuniões, encontros, qualificação envolvendo grandes aglomerações de pessoas;

DETERMINA:

Art. 1º Fica estabelecido o Plano de Prevenção de Segurança e Contingência ao Enfrentamento do Covid-19 para Escolas da Rede Municipal de Santa Rosa-RS, conforme Anexo I, que é parte integrante desta Instrução Normativa.

Art. 2º Os servidores deverão orientar os contribuintes para seguir o Plano de Prevenção de Segurança e Contingência estabelecida nesta Instrução Normativa, a fim de conscientizar os contribuintes para evitar a proliferação do vírus.

Art. 3º Fica estabelecido para uso subsidiário deste Plano de Prevenção de Segurança e Contingência o Plano de Distanciamento Controlado – Educação, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, conforme disposto no Anexo II, que é parte integrante desta Instrução Normativa.



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

Art. 4º As chefias imediatas deverão vigiar e conscientizar seus subordinados quanto à responsabilidade no cumprimento das normas estabelecidas nesta Instrução Normativa, ficando sujeitos às penalidades previstas no Estatuto dos Servidores Municipais.

Art. 5º O servidor municipal que tiver conhecimento do descumprimento de qualquer das disposições desta Instrução Normativa deverá comunicar imediatamente à Secretaria de Gestão e Fazenda, conforme art. 133 da Lei Complementar nº 37, de 21 de novembro de 2007.

Art. 6º O não cumprimento das disposições estabelecidas nesta Instrução Normativa é passível de responsabilização e poderá acarretar em penalidades previstas na Lei Complementar nº 37, de 21 de novembro de 2007.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santa Rosa, em 10 de junho de 2020.

Alcides Vicini
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.

Leila Isabel Leite Piekala
Secretária de Gestão e Fazenda



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

ANEXO I

PLANO DE PREVENÇÃO DE SEGURANÇA E CONTINGÊNCIA AO ENFRENTAMENTO DO COVID-19 PARA ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE SANTA ROSA-RS.

Com objetivo de atenuar todas as formas de propagação dos agentes transmissores do vírus, onde alunos, professores e demais profissionais estudam e laboram, elaboramos um plano de ação de prevenção de segurança para o enfrentamento ao COVID-19, bem como medidas comportamentais, cuja iniciativa cabe aos membros da comunidade escolar, profissionais, alunos e responsáveis implementá-las de maneira prévia e sucessiva. Essas recomendações são relevantes, tendo em vista que as escolas são ambientes fechados, com grande número de pessoas e com realização frequente de atividades coletivas;

A doença causada pelo novo coronavírus (COVID-19) apresenta sintomas semelhantes às demais gripes: febre acompanhada de algum desconforto respiratório (tosse, coriza ou dificuldade de respirar, por exemplo). A transmissão, pelo que se tem de conhecimento científico até o momento, acontece pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas, como gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro, contato pessoal próximo (toque ou aperto de mão) e contato com objetos ou superfícies contaminadas seguido de contato com a boca, nariz ou olhos. Por isso, hábitos de higiene são as principais formas de prevenção;

Por conseguinte, considerando as orientações da Organização Mundial da Saúde – OMS, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, em observância aos decretos Estadual e Municipal ora vigentes, referentes às medidas de prevenção e segurança para a vida humana;

Considerando a possibilidade de retorno das atividades educacionais presenciais nas escolas municipais de ensino fundamental e educação infantil para o mês de julho 2020;

Considerando que a dinâmica dos trabalhos realizados pelos professores, agentes administrativos, monitores e auxiliares de serviços gerais deverão ser reavaliados e adequados;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

Considerando o estatuto do servidor público municipal sobre direitos e deveres, Normas Regulamentadoras e programas de saúde e segurança do trabalho;

Fica determinada a implementação das seguintes medidas no âmbito municipal:

1. Criação do COE

Deverão ser criados Centros de Operações de Emergência no Âmbito Municipal (COE)

1.1 COE Municipal

Será criado COE Municipal, com pelo menos, dois representantes da educação, sendo um da rede municipal e um da rede privada, totalizando no mínimo 5 componentes do COE. Sendo três representantes indicados pela rede municipal de ensino e, dois representantes das escolas privadas, comunitárias ou confessionais do Município;

A Secretaria da Educação Municipal, indicará representantes para compor o COE Municipal e designará mediante portaria os integrantes dos COE-E Local e Municipal;

São atribuições dos representantes da Educação junto aos COE - Municipal:

I - articular, em conformidade com os Planos de Contingência Estadual, ações no âmbito das Instituições de Ensino com o objetivo de controlar e acompanhar o avanço do novo coronavírus - COVID-19;

II - apoiar a implementação da política de distanciamento controlado no âmbito das Instituições de Ensino;

III - monitorar regularmente as informações dos COE-E Locais, por meio de relatórios de implementação dos protocolos;

IV - manifestar parecer favorável à retomada das atividades presenciais da Instituição de Ensino, mediante a informação do COE Local quanto ao cumprimento dos protocolos;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

V - acompanhar a execução das medidas propostas e avaliar a necessidade de revisão e ajustes no âmbito das Instituições de Ensino;

VI - sugerir ajustes ou medidas de adequação aos COE-Es Locais sempre que necessário e, na impossibilidade de solução, submeter ao COE Municipal ou Regional para a deliberação.

1.2 COE Local - (Instituição de Ensino):

Formado, no mínimo por 3 integrantes, sendo um representante da Direção da Instituição de Ensino, um representante da comunidade escolar e um representante da área de higienização;

Caberá à instituição de ensino constituir seu COE-E Local e elaborar o Plano de Contingência para Prevenção, Monitoramento e Controle, bem como, articular junto ao COE municipal o controle ao novo coronavírus - COVID-19 no âmbito da Instituição de Ensino.

São atribuições do COE-E Local:

I - elaborar o Plano de Contingência para Prevenção, Monitoramento e Controle do Novo Coronavírus - COVID-19, bem como articular junto ao COE Municipal as medidas de controle no âmbito da Instituição de Ensino;

II - informar e capacitar a comunidade escolar ou acadêmica sobre os cuidados a serem adotados por ocasião do novo coronavírus-COVID-19;

III - organizar a implementação dos protocolos de reabertura das aulas presenciais na perspectiva da política de distanciamento controlado;

IV - manter a rotina de monitoramento dos protocolos, garantida a execução diária dos mesmos;

V - manter informado o COE Municipal sobre casos suspeitos ou confirmados de COVID-19 no âmbito da Instituição de Ensino e solicitar informações sobre os encaminhamentos necessários;



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

VI - analisar o histórico e a evolução dos casos suspeitos ou confirmados de COVID-19 no âmbito da Instituição de Ensino, de forma a subsidiar as tomadas de decisões do COE Municipal e Regional;

VII - planejar ações, definir atores e determinar a adoção de medidas para mitigar ameaças e restabelecer a normalidade da situação na Instituição de Ensino;

VIII - agregar outros componentes para auxiliar na execução de suas atribuições, sempre que necessário.

A participação no COE-E Local será considerada prestação de serviço público relevante, não remunerado.

Deverão constar, no plano de contingência da Instituição de Ensino, no mínimo, as seguintes informações:

I - dados gerais da Instituição de Ensino;

II - procedimentos operacionais padrão;

III - medidas para grupos de risco;

IV - medidas para identificação de casos suspeitos;

V - medidas quando da identificação de casos suspeitos e confirmados;

VI - medidas para promover, orientar e fiscalizar o uso de equipamentos de proteção individual - EPIs;

VII - medidas de higienização e sanitização de ambientes;

VIII - medidas de higiene pessoal e distanciamento social, e outras pertinentes.

O Plano deverá ser elaborado pelo COE-E Local e encaminhado ao COE Municipal, com 15 (quinze) dias de antecedência da retomada das atividades presenciais, devendo ser analisado e aprovado pelo respectivo COE, em até 3 (três) dias úteis.

Para que a Instituição de Ensino tenha seu protocolo de reabertura validado, é indispensável que o seu Plano de Contingência tenha sido aprovado.



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

As instituições de ensino deverão adotar as seguintes medidas gerais de organização:

- informar previamente a comunidade escolar e/ou acadêmica sobre as medidas de prevenção, monitoramento e controle da transmissão do novo coronavírus - COVID-19 adotadas pela Instituição de Ensino;
- organizar fluxos de sentido único para entrada, permanência, circulação e saída de alunos e trabalhadores antes do retorno das aulas, visando resguardar o distanciamento mínimo obrigatório e evitar aglomerações;
- suspender a realização de excursões e passeios externos;
- suspender todas as atividades que envolvam aglomerações, tais como festas de comemorações, formações presenciais de professores, reuniões para entrega de avaliações, formaturas, dentre outras;
- suspender as atividades esportivas coletivas presenciais, tais como: futebol, voleibol, ginástica, balé e outras, devido à propagação de partículas potencialmente infectantes;

As ações aqui estabelecidas deverão ser implementadas por todas as instituições de ensino, independentemente do número total de alunos e trabalhadores, devendo respeitar as especificidades dos níveis de ensino ofertados e as faixas etárias dos alunos. As instituições de ensino também deverão implementar medidas de distanciamento social e de cuidado pessoal para alunos e trabalhadores, bem como promover, orientar e fiscalizar o uso obrigatório de máscara de proteção facial, assim como indica nos itens abaixo.

2. MEDIDAS GENÉRICAS DE PREVENÇÃO.

- Promover atividades educativas sobre higiene de mãos e etiqueta respiratória (conjunto de medidas comportamentais que devem ser tomadas ao tossir ou espirrar);
- Recomenda-se a aquisição de sabonete líquido e/ou álcool em gel (60 a 70%), a fim de estimular a correta higienização das mãos;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Utilizar dispensadores de sabonete líquido e/ou álcool gel, suporte de papel toalha e lixeiras com tampa por acionamento por pedal nos lavatórios e banheiros. Já os dispensadores de preparações alcoólicas para as mãos devem ser instalados em pontos de maior circulação, tais como: nos acessos principais, recepção, corredores de acessos à sala de aulas, bibliotecas e refeitórios;
- Dispor tapete sanitizante pedilúvio do tipo capacho de fibra impermeabilizante de 1,50 L x 2,00 C, com capacidade de imersão e absorção através de produtos desinfetantes saneantes como hipoclorito de sódio com concentração ativa de 2 a 2,5% verificado na embalagem. Para utilização deste produto a ANVISA, OMS e Conselho Federal de Química recomendam 50 ml para cada litro de água a ser misturado. Caso o hipoclorito de sódio seja disponibilizado em concentração de 12%, embalagens de maior volume, poderá ser utilizado 200 ml para cada 5 (cinco) litros de água.
- O produto deverá ser aplicado pouco antes da entrada e saída dos alunos nos dois turnos de forma habitual. O tapete deverá ser fixado no lado interno das escolas próximo aos portões de acesso;
- Para adicionar o hipoclorito de sódio na água, o servidor deverá utilizar luvas de látex e óculos de proteção como EPI;
- Os servidores deverão proceder orientações para que todos que acessem as escolas passem as solas de seus calçados no tapete de maneira eficaz;
- A comunidade escolar ao acessar os educandários deverão passar pelo tapete pedilúvio em fila indiana. O local deve permanecer demarcado e advertido;
- Aconselhar a todos utilizarem calçados fechados;
- Recomendar aos servidores do setor administrativo que higienizem seus equipamentos de estações de trabalho no mínimo a cada 2 horas;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Proceder a limpeza e desinfecção das superfícies das salas de aula, cozinhas e demais espaços da escola (classes, cadeiras, mesas, teclados, mouse, aparelhos, corrimões e equipamentos de educação física) após o uso e nos dois turnos. Preconiza-se a limpeza das superfícies, com detergente neutro, seguida de desinfecção (álcool etílico 60 a 70% ou hipoclorito de sódio (concentração de 2 ou 2,5%). Caso o hipoclorito de sódio seja disponibilizado em concentração de 12%, embalagens de maior volume, poderá ser utilizado 200 ml para cada 5 (cinco) litros de água.
- Lavar regularmente os brinquedos com água e sabão. Sugerimos o uso aleatório de brinquedos oportunizando a devida higienização dos mesmos entre os turnos de aula. Evitar o uso de brinquedos que contenham ou sejam fabricados em tecido ou pelúcia;
- O lixo deve ser devidamente acondicionado e retirado com frequência;
- Não permitir o acesso de animais mesmo que estejam acompanhados por seus donos;
- As equipes de manutenção e reparos, entregadores de merenda escolar, inclusive terceirizados deverão seguir todas as orientações de prevenção, sendo previamente comunicados antes de iniciar suas atividades;
- Utilizar delimitadores de área quando houver a necessidade de reduzir ou isolar espaços (fita zebra, correntes, cones etc...);
- Estimular os alunos utilizarem lenços de papel, bem como seu descarte adequado;
- Recomendar os alunos utilizarem recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras – preferir garrafinhas em vez de bebedouros. Caso contrário, os bebedouros poderão ser isolados;
- Evitar todas as formas de compartilhamento de copos, talheres, e vasilhas;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas, mesmo com o climatizador ligado);
- Evitar atividades desnecessárias que envolvam grandes aglomerações em ambientes fechados, durante o período de circulação do agente causador da pandemia, o novo coronavírus (COVID-19);
- As escolas que recebem alunos por meio do transporte escolar, deverão reforçar a importância da etiqueta respiratória dentro do veículo como o uso de lenço de papel descartável e a disponibilização de dispenser com de álcool gel, e sempre que possível manter as janelas dos veículos abertas;
- Descartar lenços de papel no lixo (reservar um recipiente para essa finalidade dentro do veículo);
- O celular é um equipamento de muita manipulação e circulação em diferentes espaços, por isso todos devem higienizá-los com frequência;
- Desaconselhar os alunos utilizar celulares nos ambientes de refeições;
- Manter a atenção para indivíduos (estudantes e profissionais) que apresentem febre e sintomas respiratórios (tosse, coriza etc.). Orientar a procura por atendimento em serviço de saúde e, conforme recomendação médica, manter afastamento das atividades;
- Comunicar às autoridades sanitárias a ocorrência de suspeita de caso(s) de infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);
- Utilizar os meios de comunicações alternativos disponíveis para propagar ações educativas de prevenção dentro e fora dos educandários de forma constante;
- É recomendada a mobilização das famílias e de toda a comunidade escolar, diretores professores, gestores, coordenadores pedagógicos, técnico-administrativos, profissionais da alimentação, limpeza e vigilância, para



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

intensificar as medidas de prevenção de forma habitual tornando-as eficientes e eficazes para todos.

3. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS (PROFISSIONAIS, ESTUDANTES E RESPONSÁVEIS).

I. Higienizar as mãos com água e sabonete/sabão antes das refeições, após tossir, espirrar ou usar o banheiro. Quando não houver sujidade visível, pode-se usar as preparações alcoólicas (álcool em gel 60 a 70%, por exemplo);

II. Evitar tocar os olhos, nariz ou boca após tossir ou espirrar ou após contato com superfícies; Não compartilhar alimentos, copos, talheres, toalhas e objetos de uso pessoal;

III. Aplicar a etiqueta respiratória: proteger com lenços (preferencialmente descartáveis) a boca e nariz ao tossir ou espirrar para evitar disseminação de gotículas das secreções. Na impossibilidade de serem usados lenços, recomenda-se proteger a face junto à dobra do cotovelo ao tossir ou espirrar;

IV. O uso de máscaras é obrigatório, para todos os alunos a partir da pré-escola, bem como professores e funcionários, pois representa uma medida de prevenção individual e coletiva, cuja utilização deverá atender as orientações da Organização Mundial da Saúde .

V. A lavagem das mãos e a etiqueta respiratória se constituem em medidas de maior efetividade. Por isso, o uso da máscara sem a lavagem das mãos e a etiqueta respiratória pode prejudicar sua eficácia na redução do risco de transmissão.

VI. Nas cozinhas recomenda-se além do álcool gel, a utilização de álcool etílico concentração entre (60 e 70%), utilizado através de borrifadores do tipo spray de 500 ml para limpeza de superfícies fórmicas no mínimo duas unidades por escolas;

VII. Os talheres deverão ser entregues de forma individual (aluno por aluno), ou colocados em embalagens plásticas;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

VIII. Os servidores no momento de entregar as refeições ou lanches para os alunos deverão utilizar luva de látex descartável e máscara de proteção respiratória;

IX. Os professores e monitores deverão organizar as filas garantindo a distância mínima de 1,5 a 2,00 metros entre os alunos nas entradas e saídas para as salas de aula, bibliotecas e refeitórios;

X. Verificar a possibilidade de distanciamento entre as mesas e assentos nas salas de aula, bibliotecas e refeitórios;

XI. As saídas para o recreio poderá ocorrer de forma alternada com tempo reduzido ou suprimido;

XII. Nas Escolas Municipais de Educação Infantil – EMEIs, onde houver berçários, se possível, proceder a substituição diária das fronhas e lençóis, higienizar as mãos periodicamente, a cada troca de fralda e a cada criança atendida pela mesma monitora;

XIII. Na hora da saída para casa, os alunos deverão sair das salas de forma alternada;

XIV. Os pais e motoristas de transporte coletivo escolar deverão ser orientados para que evitem aglomerações nas áreas e acesso nos horários de entrada e saída.

XV. A criança que apresentar temperatura até 37.8°C, tosse, espirros e demais sintomas do Covid-19 deve permanecer em casa, em repouso com boa alimentação e hidratação. Caso apresente o sintoma durante a estada na escola, a criança deverá ficar em uma sala de isolamento, até o responsável vir buscá-la; a Instituição de Ensino deverá orientar a pessoa sobre o acompanhamento dos sintomas e a busca de serviço de saúde para investigação diagnóstica e deverá comunicar o fato imediatamente ao COE-E Local.

XVI. Aferir a temperatura de todas as pessoas previamente a seu ingresso nas dependências da Instituição de Ensino, por meio de termômetro digital infravermelho, vedando a entrada daquela cuja temperatura registrada seja igual ou superior a 37.8°C; A pessoa que apresentar febre acima de 37.8°C não poderá permanecer na escola;

XVII. Aumentar a distância entre as estações de trabalho no setor administrativo;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

XVIII. Indicar um servidor responsável para orientar a equipe de higiene e limpeza para realizar a desinfecção de locais críticos com maior frequência (maçanetas, dispenser de sabão, botão da descarga, torneiras, dispenser de papel, dispenser de álcool gel, trocador de fralda, e demais locais que são frequentemente manipulados pelas equipes), bem como a reposição dos produtos nas embalagens;

XIX. A gestão escolar deverá providenciar a sanitização nas áreas de entorno às escolas nos dias que anteceder o retorno das aulas e sucessivamente a cada 15 dias, através de profissionais e equipamentos disponibilizados pelo município e entidades colaboradoras.

XX. Ressaltamos que em todas as atividades de higiene e limpeza, os servidores deverão sempre utilizar os equipamentos de proteção individual – EPIs disponibilizados, conforme as orientações repassadas anteriormente.

XXI. Caso algum servidor esteja com alguma pendência de EPI, comunique imediatamente o setor de Segurança do Trabalho.

XXII. As empresas terceirizadas que prestam serviços nas escolas do município deverão ser comunicadas sobre este plano de prevenção, para que caso haja alguma pendência de insumos ou equipamentos, as mesmas possam supri-las adequadamente.

XXIII. Implementar corredores de sentido único para coordenar os fluxos de entrada, circulação e saída de alunos e trabalhadores, respeitando o distanciamento mínimo entre pessoas;

XXIV. Manter registro atualizado do acompanhamento de todos os trabalhadores e alunos afastados para isolamento domiciliar (quem, quando, suspeito/confirmado, em que data, serviço de saúde onde é acompanhado, se for o caso, etc.);

XXV - Garantir o retorno dos alunos após a alta e a autorização da área da saúde e do COE-E Local, evitando evasão e abandono escolar;

4. MEDIDAS DE PREVENÇÃO ESPECÍFICAS PARA O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

O conjunto de recomendações apresentadas a seguir tem como objetivo proteger a saúde dos profissionais da área e da população em geral, estabelecer condições de trabalho para os envolvidos nas atividades essenciais voltadas para o enfrentamento da pandemia, contribuir para as medidas de segurança que vêm sendo determinadas pelas autoridades sanitárias e zelar pela excelência da assistência nutricional prestada.

Mediante isso, todos que trabalham com a manipulação de alimentos, bem como o fornecimento dos mesmos aos alunos, devem seguir criteriosamente as seguintes orientações:

4.1 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.

- Realizar a higiene frequente das mãos, que inclui a adequada limpeza com água e sabonete líquido (se possível, sabonete líquido antisséptico), secar as mãos com papel toalha não reciclado, na impossibilidade de lavar as mãos utilizar de álcool gel (60 a 70%);
- Dispor quantidades suficientes de sistemas de higienização de mãos: água, sabão bactericida, papel não reciclado para secagem das mãos, lixeira sem contato manual (com pedal) para descarte e álcool gel (60 a 70%);
- Disponibilizar, em todas as dependências de manipulação de alimentos, recursos de comunicação visuais específicos, como cartazes educativos, com informações sobre a adequada higiene das mãos, etiqueta da tosse e higiene respiratória (cobrir boca ou nariz quando tossir ou espirrar com a parte interna do cotovelo e, quando do uso de lenços, estes deverão ser descartados em lixo apropriado e as mãos deverão ser lavadas) e outras medidas de prevenção recomendadas pelo Ministério da Saúde;
- É recomendável que um colaborador seja encarregado de monitorar o cumprimento de rotina de higienização das mãos pelos funcionários e alunos ao acessar a unidade.

4.2 HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL.



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Adequar o local do serviço, quando possível, para que ocorra em locais ventilados (boa circulação e renovação de ar), não fechados, e que permita à distância de dois metros entre pessoas. Se necessário, reduza o número de mesas do refeitório ou coloque placas indicativas para não utilizar;
- O vírus pode atingir talheres, pratos, corrimões, maçanetas das portas, balcões, mesas e outras superfícies por meio de gotículas de saliva e secreções corporais da pessoa infectada. Dessa forma, todos os utensílios e equipamentos do serviço devem ser higienizados e sanitizados com álcool líquido (60 a 70%) ou solução clorada antes do início da distribuição, a cada troca de turmas e, sempre que se fizer necessário;
- Observar a realização de limpeza e desinfecção frequente de bancadas, cadeiras, maçanetas, banheiros e demais superfícies com solução clorada (hipoclorito de sódio 2 a 2,5%). Utilizar utensílios de limpeza (baldes, panos, buchas, vassouras, etc.) específicos e destacados para os sanitários e vestiários;
- A higienização das instalações como cozinha, banheiros e refeitórios devem seguir as orientações do Procedimento Operacional Padronizado – POP, entregues anteriormente em casa escola;
- As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias através das operações de higienização;
- As operações de higienização das instalações devem ser realizadas diariamente, por funcionário capacitado, a fim de garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias. A área de preparação dos alimentos deverá ser higienizada antes do início das preparações e ao final de cada preparo, assim como sempre que necessário;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Os produtos utilizados na higienização são saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde e os produtos são diluídos de acordo com as recomendações do fabricante;
- O tempo de contato e modo de uso/aplicação destes produtos são igualmente seguidos de acordo com recomendações do fabricante;
- Não devem ser utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes, ou quaisquer das suas formas utilizadas, em áreas de preparação e armazenamento de alimentos;
- O armazenamento dos produtos saneantes deve ser feito em armário fechado, identificado, e exclusivo para esse fim, sem contato com os alimentos;
- Os utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados na higienização devem ser de uso exclusivo e em número suficiente, mantidos conservados e limpos, e guardados em local apropriado;
- Os panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas;
- As esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos devem ser desinfetadas diariamente.

4.3 HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

O Quadro 01 abaixo apresenta os equipamentos e utensílios e a frequência de higienização.

Quadro 01 – Lista de equipamentos e utensílios e frequência de higienização.

Equipamento/Utensílio	Frequência de Higienização
Panos de limpeza não descartáveis	A cada 2 horas



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

Esponjas	A cada turno
Recipientes plásticos	Diária
Mamadeiras	Após o uso
Panelas	Após o uso
Formas	Após o uso
Lixeiras	Diária
Armários cozinha	Semanal ou quando necessário
Coifas	Semanal
Bancadas cozinha	Após o uso
Geladeira	Diária
Liquidificador e batedeira	Após o uso
“Freezers”	Semanal
Forno	Semanal
Placas de corte	Após o uso
Prateleiras estoque	Semanal ou quando necessário
Utensílios leves	Após o uso

A higienização de maçanetas e pegadores (como geladeira, freezers, fornos, balcões, entre outros) deve ter atenção especial, higienizando frequentemente com solução clorada ou álcool 60 a 70%.



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

O Quadro 02 apresenta a descrição dos procedimentos de higienização de equipamentos, móveis e utensílios do setor de alimentação da escola, os materiais necessários, o responsável pela execução dos mesmos e as ações corretivas para cada procedimento.

Quadro 2 – Descrição dos procedimentos de higienização de equipamentos, móveis e utensílios do setor de alimentação da escola.

Equipamentos, móveis e utensílios	Como fazer	Frequência	Material necessário	Ação corretiva	Responsável
Pano de limpeza não descartável	1. Esfregar com solução de detergente neutro; 2. Enxaguar em água potável; 3. Sanitizar em solução clorada a 200ppm, por 15 minutos. 4. Enxaguar em água potável.	Após 3 h de uso	Água corrente Balde Detergente neutro Solução clorada 200ppml	Repetir a operação se necessário.	Cozinheira/ Serviços Gerais
Espunjas	1. Lavar com detergente neutro para remover sujidades; 2. Higienizar por fervura em água por 5 minutos ou em solução clorada por 15 minutos.	Diário ao final do expediente	Detergente neutro Pote de metal com água potável (caso a fervura seja feita no fogão) Pote plástico com água potável (caso a fervura seja feita em microondas) ou solução clorada a 200 ppm.	Repetir a operação se necessário.	Cozinheira/ Serviços Gerais
Recipientes plásticos	Lavar com detergente neutro para remover sujidades.	Diário	Água quente Detergente neutro e Esponja	Repetir a operação se necessário.	Cozinheira/ Serviços Gerais
Mamadeiras	1. Separar os frascos, bicos, arruelas e protetores plásticos; 2. Escovar um a um com água e sabão (ou	Após o uso	Água quente Detergente neutro e Esponja	Repetir a operação se necessário.	Cozinheira/ Serviços Gerais



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

	detergente) eliminando todos os resíduos ; 3. Enxaguar bem e deixar secar sobre superfície limpa e desinfetada; 4.Ferver em água por 5 minutos				
Panelas	Lavar com detergente neutro para remover sujidades.	Após o uso	Água corrente Detergente neutro e Espanja	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Formas	Lavar com detergente neutro para remover sujidades.	Após o uso	Água corrente Detergente neutro e Espanja	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Lixeiras	Lavar com detergente neutro para remover sujidades.	Diário	Água corrente Detergente neutro e Espanja	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Armários cozinha	Lavar com detergente neutro para remover sujidades.	Semanal Ou quando necessário	Água potável Detergente neutro Espanja	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Coifas	Lavar com detergente neutro para remover sujidades.	Semanal	Água potável Detergente neutro e Espanja	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Bancadas cozinha	1. Lavar com água, detergente neutro para remover sujidades; 2.Realizar desinfecção com álcool 70% .	Após o uso	Álcool 70% Detergente neutro Espanja Pano e pote plástico com água	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Geladeira	Lavar com água e detergente neutro	Semanal	Detergente neutro Espanja Pano e pote plástico com água	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Liquidificador e batedeira	1. Lavar com água e detergente neutro;	Após o uso	Água potável Detergente	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

	2. Sanitizar com solução clorada a 200ppm; 3.Enxaguar, aguardar secagem e guardar.		neutro Esponja e solução clorada		Gerais
Freezer	1.Lavar com detergente neutro; 2.Sanitizar com solução clorada a 200ppm.	Semanal	Água potável Detergente neutro Esponja e solução clorada 200ppm	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Forno	Lavar com água e detergente neutro.	Semanal	Água potável Detergente neutro e esponja	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Placas de corte	1. Lavar com água e detergente neutro; 2.Sanitizar com solução clorada a 200ppm; 3.Enxaguar, aguardar secar e guardar .	Após o uso	Água potável Detergente neutro Esponja e solução clorada 200ppm	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Prateleiras estoque	Lavar com água, detergente neutro para remover sujidades.	Semanal ou quando necessário	Água potável Detergente neutro Pano e pote plástico	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais
Utensílios leves	Lavar com água, detergente neutro para remover sujidades.	Após o uso	Água potável Detergente neutro e Esponja	Repetir a operação se necessário.	Cozinha/ Serviços Gerais

Solução clorada 200 ppm = 1 colher de água sanitária em 1 litro de água.

5. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) NA ALIMENTAÇÃO COLETIVA.

- A utilização de máscaras no dia a dia não é recomendada, pois, se usada indevidamente, pode facilitar a permanência de vírus e bactérias.



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Pessoas responsáveis em servir e auxiliar as crianças na alimentação (especialmente em Escolas de Educação Infantil - EMEI) devem usar máscara por estar em contato direto com as mesmas e de forma próxima, para evitar contaminar e ser contaminado.
- Utilizar, sempre que possível, jaleco de manga longa. O objetivo principal do uso deste EPI é prevenir o contato de agentes contaminantes com a pele e com as vestimentas pessoais.
- O jaleco deve ser individual, de uso exclusivo no serviço e deve ser higienizado diariamente, incluindo imersão em solução clorada.
- As roupas, adornos e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- Luvas, quando utilizadas, devem ser trocadas a cada mudança de procedimento. Recomenda-se a utilização de luvas de proteção para recebimento de utensílios usados, manejo de resíduos e higienização de ambientes e superfícies.

6. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS.

- Higienizar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho/entregar mercadoria, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que necessário;
- Higienizar cuidadosamente os alimentos perecíveis, deixando em solução clorada por 15 minutos, lavando e escorrendo bem os mesmos antes do preparo.
- Lavar e higienizar com água e sabão ou solução clorada ou álcool 60 a 70% embalagens plásticas na hora do recebimento, antes de armazenar os mesmos, como embalagens de arroz, feijão, lentilha, etc;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- Fica expressamente proibido assoprar alimentos para que esfriem antes de servir para os alunos, para isso, retire a porção de alimento a ser servido uns minutos antes para que já possam ir esfriando, especialmente ao auxiliar crianças pequenas durante as refeições em EMEI;
- Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base;
- Evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;
- O tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as suas partes atinjam a temperatura de, no mínimo, 70 °C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
- Antes de iniciar a preparação dos alimentos, proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes;
- O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação dos alunos e de outras fontes.

7. MANIPULADORES.

UNIFORMES;

O uniforme é composto por:



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Jalecos branco, com manga curta e $\frac{3}{4}$ e sem bolsos acima da linha da cintura;
- Proteção para cabelos que cubra completamente os fios.

Os manipuladores são instruídos a:

- Utilizar o uniforme completo;
- Manter os uniformes limpos e em adequado estado de conservação;
- Trocar o uniforme diariamente;
- Utilizar o uniforme exclusivamente na área de preparação de alimentos.

8. HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.

Os manipuladores devem ser afastados da manipulação de alimentos quando apresentarem doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos. **Neste momento, especial atenção e orientação deve ser dada quanto à presença de febre e de sintomas respiratórios como tosse e coriza, o que exige que os colaboradores devam ser imediatamente afastados da unidade.**

Os colaboradores que trabalham manipulando alimentos são instruídos a manter: boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode, cabelos protegidos, não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento. Ainda, a higienizarem cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários, seguindo as orientações contidas nos cartazes de orientação de manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais como sanitários e pias para lavagem de mãos. São instruídos a manter roupas e objetos pessoais guardados nos armários reservados para esse fim, fora da área de produção.



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

Os visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores. Durante a vigência da pandemia de Covid-19, visitas as instalações onde são manipulados alimentos devem ser evitadas sempre que possível à exceção de fiscais e Conselheiros do CAE (Conselho de Alimentação Escolar).

9. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NO MOMENTO DA DISTRIBUIÇÃO.

As medidas elencadas a seguir devem ser adotadas no momento da distribuição e de forma contínua às boas práticas de manipulação dos alimentos iniciadas na cozinha, a fim de preservar a segurança do ponto de vista microbiológico das refeições a serem servidas.

- I. Manter os alimentos cobertos ou tampados enquanto aguardam distribuição;
- II. Higienizar as mãos antes das refeições e com maior frequência devido ao momento que enfrentamos;
- III. Uso de talheres individuais. Higienizar de forma adequada antes e após uso;
- IV. Todas as pessoas auxiliares na distribuição das refeições, inclusive os professores, monitores, cozinheiros e auxiliares, devem apresentar-se minimamente paramentadas com touca ou rede de proteção de cabelos, jalecos limpos e mãos higienizadas. É aconselhável evitar o uso de adornos;
- V. Sempre utilizar utensílios para servir o alimento. Quando extremamente necessário manipular alimentos com as mãos, é de extrema importância o uso de luvas descartáveis. Deixar pessoal responsável para servir os alunos, não permitindo que cada um toque nos utensílios de servir para evitar a propagação do vírus;
- VI. Os utensílios não devem ser manuseados de modo que os dedos toquem os alimentos prontos, assim como nas partes que entram em contato com a boca das crianças;
- VII. Alimentos **NUNCA** devem ser esfriados por meio de sopro;



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

VIII. Os utensílios, canecas, pratos e cumbucas com alimentos, não devem ser empilhados de maneira que o fundo do recipiente de cima entre em contato com o alimento do recipiente de baixo;

IX. As mamadeiras e outros alimentos que não forem consumidos pelas crianças no período, não devem permanecer na sala de aula e nem reaproveitadas para o próximo período;

X. A água presente nas salas de aula deve ser trocada frequentemente e suas jarras mantidas tampadas e higienizadas a cada período, bem como os copos não descartáveis;

XI. Evitar que as crianças descansem os alimentos como frutas, pães e biscoitos diretamente sobre a mesa ou outra mobília;

XII. **Jamais** permitir que canecas, mamadeiras e/ou outros utensílios utilizados para servir alimentos em contato direto com o chão.

XIII. Durante a vigência da pandemia de Covid-19 as turmas devem se deslocar ao refeitório uma por vez, ficando a escola responsável pela organização de acordo com sua realidade.

XIV. A fim de evitar a contaminação entre os alunos durante a refeição as mesas devem ser afastadas de modo que fiquem entre 1,5 a 2 metros de distância entre elas, ainda, alunos devem sentar-se nas mesas de forma intercalada, de modo a que não tenha ninguém a frente e ao lado de cada indivíduo;

XV. Os alunos devem ser orientados a lavar as mãos ou fazer uso de álcool gel 60 a 70% antes e após as refeições;

XVI. NUNCA permitir ou utilizar os mesmos talheres, copos, pratos ou demais utensílios por mais de um aluno simultaneamente ou antes de passar por sanitização aqui descrita.

10. PROCEDIMENTO ADOTADO PARA RETIRADA DO PRODUTO DA DISTRIBUIÇÃO.



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

- Os utensílios após utilizados no consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres devem ser devidamente higienizados e armazenados em local protegido.
- A higienização dos utensílios deverá ser realizada em pia para este fim.
- As mamadeiras devem ser encaminhadas para a cozinha e higienizá-las imediatamente após o uso.
- Higienizar com frequência os copos não descartáveis utilizados pelos alunos para o consumo de água ou outros líquidos.

SANTA ROSA – RS, 10 DE JUNHO DE 2020



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

REFERÊNCIAS.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Ministério da Saúde. Nota técnica nº 34/2020** recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da Covid-19. [Nota Técnica 01/2020 CSIPS/GGTES/DIRE1/ANVISA](#): orientações para a prevenção e o controle de infecções pelo novo coronavírus(SARS-CoV-2) em instituições de acolhimento. **Nota técnica nº 23/2020**. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento doCovid-19.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 518 de 25 de março de 2004**. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Diário Oficial da União n.º 59, de 26 de março de 2004, seção 1, p.266-70.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 16 set. 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. **Nota pública do CFN sobre a execução do PNAE durante o período de estado de calamidade pública e da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus**. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2020.

CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA – CFQ. **Manipulação de produtos químicos**.

NORMAS REGULAMENTADORAS DE SAÚDE E SEGURANÇA. **Portaria 3.214 de 08 de Junho de 1978**.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE – OMS. **Prevenção a COVID-19**.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – RS. [DECRETO MUNICIPAL Nº 62 De 17 Abril de 2020. Altera o Decreto no 59, de 12 de abril de 2020, que reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território do Município de Santa Rosa para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19 \(novo Coronavírus\), estabelece as medidas que especifica, revoga o Decreto no 56, de 02 de abril de 2020, e dá outras providências.](#)

RIO GRANDE DO SUL. Secretária Estadual da Saúde. **Portaria nº 172 de 03 de março de 2005**. Estabelece o regulamento técnico para licenciamento de Estabelecimentos de Educação Infantil. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 03 mar. 2005. 1ª ed, p.41-44.

RIO GRANDE DO SUL. Secretária Estadual da Saúde. **Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009**. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá



SANTA ROSA
Nossa cidade, meu lugar.
GOVERNO MUNICIPAL

“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 30 jan. 2009. 1ª ed, p.35-40.



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE GESTÃO E FAZENDA

Anexo II

DISTANCIAMENTO CONTROLADO
EDUCAÇÃO
Primeiros Passos

rs.gov.br

GOV RS
NOVAS FAÇANHAS
NO PLANEJAMENTO,
ORÇAMENTO E GESTÃO
NA SAÚDE
NA EDUCAÇÃO



“Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas”